

## Lekka APA

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **15 min** w **66C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (51.3%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.8 kg (20.5%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.6%)	78 %	400
Ziarno	Rye, Flaked	0.6 kg (15.4%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.3%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	5 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Kveik	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile
-------	-----	--------	--------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	gips	3 g	Zacieranie	69 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min